



Омлет со ореви

Французите се мајстори за омлети и имаат онолку рецепти за омлет колку што има денови во годината. Денес со омлетот спојуваме ореви за да добиеме многу вкусна алтернатива на обичниот рецепт за омлет!



Состојки:

- Полна рака ореви
- 4 јајца
- 50 грама путер
- Сол и бибер

Чекор 1

Време е за сечкање: Земете ги свежите ореви и исечкајте ги на мали парчиња...

Не сакаме да ги исечкаме премногу ситно...

Чекор 2

Искршете ги јајцата и изматете ги со сол и бибер.

Чекор 3

Овде почнуваме да го правиме омлетот... Истопете малку путер во тавата и ставете ги оревите.

Пржете ги 4-5 минути на средно слаб оган.

Ќе се ослободи дел од маслото и вкусот на оревите, но не сакаме тие да изгорат.

Чекор 4

Ставете ги јајцата и измешајте ги... потоа оставете ги да се испржат...

Намалете го огнот за омлетот да не загори и целосно да се испржи.

Чекор 5

Време е за сервирање: Едноставно излизгајте го омлетот од тавата во чинија и спремни сте за јадење.



Совет

Комбинацијата од путер, јајца и ореви е одлично вклопена во овој богат рецепт. Омлетот е одличен брз и лесен ручек или појадок... Овој рецепт можете дури да го направите и сладок ставајќи малку шеќер во јајцата или завршувајќи го рецептот со мед.

Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk